




Armes de Champagne



*Réceptions
Privées*

Armes de Champagne,
Votre destination à seulement
10 minutes de Châlons en Champagne,
30 minutes de Reims et 1h30 heure de Paris Porte de Bercy
1h15 du Domaine de Barive

Situé dans le village de L'Épine face à la Basilique Notre-Dame inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France, cet hôtel 4 étoiles réouvre ses portes après 4 ans de fermeture.

Messieurs Nicolas Froment et Pascal Leromain décident de métamorphoser complètement cette institution.

*Après une rénovation complète des lieux qui a préservé les éléments remarquables d'origine et la création de TranSPArencE notre Spa, aux **Armes de Champagne** est en mesure de vous accueillir dans ses nouveaux espaces, et reste à votre disposition pour l'organisation de toutes vos réceptions privées.*

Le restaurant Cuvée 31, le Relais, les 27 chambres et Suites de l'hôtel et le spa TranSPArencE, Un lieu pour une réception à la hauteur de vos attentes.

Armes de Champagne,
chaque réception est à votre image, unique et privée.

Sérénité, convivialité, gastronomie sont à votre service.

Prenez le temps de vivre et goûtez à la poésie des lieux...

LE RELAIS, LIEU DE VOTRE RECEPTION

Le Relais vous accueille au 27 Avenue du Luxembourg.

Différentes salles de 10 à 120 personnes en repas et 250 personnes en cocktail

Les salles donnant sur l'Avenue du Luxembourg peuvent accueillir entre 10 et 20 personnes.

Les salles donnant sur la cour peuvent recevoir jusqu'à 120 personnes en banquet.

La véranda du Relais donnant sur la cour de la Cave à vins vous accueille également pour une pause détente.

*Nos salles du **Restaurant Cuvée 31** pourront également vous être proposées pour votre repas.*



COCKTAIL APÉRITIF

Pièces Cocktails

Salés	2 € / pièce
Sucrés	2,50 € / pièce

Produits d'exception

Caviar	10 € / personne / pièce
Truffe (en saison)	10 € / personne / pièce

Ateliers

Saumon : Fumé, crème d'Isigny à la menthe	5 €/Personne
Risotto : Aux champignons ou aux Herbes	5 €/Personne
Jambon : Beurre Bordier au Lapsang Souchong	5,50 €/Personne
Huitres (en saison) : Vinaigrette au Cidre	6,50 €/Personne
Autre :	sur demande



Prix nets TTC, Service compris



COCKTAIL APÉRITIF

Boissons

Thé glacé nature	4 € / personne
Sangria : rouge, blanche ou rosée	20 € / Litre
Soupe Champenoise	30 € / Litre
Mojitos, Punch...	30 € / Litre

Champagne (75 cl)

Droit de bouchon	9,5 €
Maisons Privées Blanc	60 €
Maisons Privées Rosé	65 €
<i>Autres maisons sur demande</i>	

Alcools (70 cl)

Whisky	60 €
Gin	60 €
Vodka	60 €
Vermouth	50 €

Pompe à bière

Sur demande

Soft (litre)

Soda	15 €
Jus de fruits	15 €

Forfait Sans Alcool

6,50€/personne

Soft, jus de fruits, Eaux



Prix nets TTC, Service compris



COCKTAIL APÉRITIF

Forfait Champagne 28 €

*Assortiment de 5 petits canapés salés et/ou sucré
Champagne Méteyer, Cuvée « Les Maisons Privées »
(1 bouteille pour 3 personnes)*

Soft

Forfait Epicurien 35 €

*Assortiment de 8 petits canapés salés et/ou sucré
Ou
Assortiment de 5 petits canapés salés et/ou sucré et
1 stand animé*

*Champagne Méteyer, Cuvée « Les Maisons Privées »
(1 bouteille pour 2 personnes)*

Soft



Prix nets TTC, Service compris



VOTRE REPAS

Nos Menus :

Entrée, Plat, Dessert à 49 € par personne

Entrée, Plat, Fromage, Dessert à 61 € par personne

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert à 81 € par personne

Entrées

Magret de canard fumé	Cèleri, fève de Tonka
Gravelax de truite	Chou blanc, graine de courge, œuf de truite
Tourteau	Crèmeux, lentille de Champagne, poutargue
Rose de céleri	Jambon sec, pomme verte
Foie gras de canard	fruit sec, gelée au Gewürztraminer (+ 7 € sup)

Plats

Maigre	Fenouil sauce à l'anis
Daurade	Riz sauvage, légume de saison, beurre blanc safrané
Turbot	chou-fleur, raisin de mer, sauce au Dashi (+ 10 € sup)
Homard	carotte rôtie, gingembre, bisque au citron vert (+ 15 € sup)
Volaille	Ecrasé de pomme de terre au thym, Jus corsé
Longe de veau	Wellington, poêlée de champignon, jus corsé
Presa de cochon	Patate douce, oignon confit, jus au Zataar
Ris de Veau	Cèleri, Champignon, Jus de veau à la Sarriette (+ 15 € sup)

Plats végétariens

Rose de céleri	pamplemousse, poivre Timut
Risotto au champignon	graine de courge

Fromages affinés par la Maison Bordier

Assiette de 3 fromages
Buffet de fromages (+ 6 € sup)
Stilton au ratafia de Champagne (40 pers minimum) (+ 8 € sup)
Brie de Meaux mascarpone et truffe noire (en saison) (+ 10€ sup)

Desserts

Chocolat	En foret noire, cerise à l'eau de vie
Caramel de beurre salé	Sablé breton, sarrasin
Parfait chocolat	Fève de tonka & noix de Pécan (+ 5 € sup)
Fruits de saison	en entremet, en soupe, en tarte
Baba au rhum	
Gâteau personnalisé	sur devis

Buffet des desserts

3 gâteaux différents	+ 14 €
5 gâteaux différents	+ 16 €

Pièces montées

2 choux par personne	+ 6 €
3 choux par personne	+ 9 €
Avec décor nougatine, sur devis	

Menu Enfant 25€

Entrée, plat, dessert, une boisson (Soda ou jus de fruit ou ½ eau minérale)



Prix nets TTC, Service compris

BOISSONS

Champagne

Droit de bouchon	9,50 €
Maison Privées Blanc	60 €
Maison Privées Rosé	65 €
Autres maisons sur demande	

Vins

À la bouteille (75 cl)

Blanc	à partir de 50 €
Rouge	à partir de 55 €
Rosé	à partir de 50 €

Soft (75 cl)

Eau Minérale plate ou gazeuse	6 €
-------------------------------	-----

Boissons chaudes

Café Espresso	4 €
Thé, Infusion	5 €

Forfaits boissons

2 verres de vin, ½ Eau minérale, Café	25 €
3 verres de vin, ½ Eau minérale, Café	30 €
2 verres de vin, 1 Eau minérale, Café	28 €
3 verres de vin, 1 Eau minérale, Café	32 €

FIN DE SOIRÉE

En Soirée

Soupe à l'oignon	7 € / personne
Mignardises (3 pièces)	5 € / personne
Candy Bar (6 Sortes)	5 € / personne

Boissons

Thé glacé nature	4 € / personne
Sangria : rouge, blanche ou rosée	20 € / Litre
Soupe Champenoise	30 € / Litre
Mojitos, Punch...	30 € / Litre
Autre	Sur demande

Champagne (75 cl)

Droit de bouchon	9,50 €
Maisons Privées Blanc	60 €
Maisons Privées Rosé	65 €
Autres maisons sur demande	

Alcools (70 cl)

Whisky	60 €
Gin	60 €
Vodka	60 €
Vermouth	50 €

Pompe à bière

Sur demande

Soft (litre)

Soda	15 €
Jus de fruits	15 €

Forfait Sans Alcool 6,50€/personne
Soft, jus de fruits, Eaux, boissons chaudes



Prix nets TTC, Service compris



DIVERS

Location

Housses de chaise	5 €
Mobilier supplémentaire	sur devis

Menu prestataire

Entrée, plat, dessert, eau minérale	30 €
-------------------------------------	------

Personnel fin de soirée

À partir de 00h jusqu'au départ du dernier client, un serveur et un responsable minimum en fonction de la prestation prévue.
40 € par personne et par heure.



Prix nets TTC, Service compris

LENDEMAIN

Petit Déjeuner Continental : 23,50 €

Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pains, brioche, beurre, confitures, laitages, céréales, fruits frais, charcuterie, fromages, salades de fruits

Brunch : 45 €

Viennoiseries, pains, brioche, beurre, confitures, laitages, céréales, fruits frais, charcuterie, fromages, Œufs brouillés, Saucisses, Bacon, Charcuteries, Fromages.

Buffet de 6 Salades composées et 3 Viandes froides

Buffet de Desserts (5 sortes)

Boissons

Café, thé, chocolat chaud inclus

Jus d'orange et de pamplemousse inclus

Eaux minérales (plates, gazeuses) inclus

Barbecue : 55 €

Le Barbecue sera organisé et servi en extérieur.

Buffet de 6 Salades composées et 4 viandes grillées

Buffet de Desserts (5 sortes)

Boissons : Eaux, jus de fruits, soft.

Champagne

Maisons Privées Blanc 60 €

Maisons Privées Rosé 65 €

Vins

Blanc à partir de 50 €

Rouge à partir de 55 €

Rosé à partir de 50 €



Prix nets TTC, Service compris

HÉBERGEMENT

Chambres disponibles à partir de 16h jusqu'à 11h le lendemain

Accès piscine jusqu'à 19h, et à partir de 8h le lendemain

26 Chambres



Suite	310 €
Luxe	250 €
Classique	200 €
Standard	180 €

Privatisation des Armes de Champagne

De 16h à 11h

8 500 €

Inclus :

Les 26 Chambres (52 personnes adultes et enfants), la totalité des salles du Relais & du Restaurant Cuvée 31.

Les petits déjeuners continentaux servis en buffet pour 52 personnes.

Prise de possession des lieux à partir de 16h.

Libération des chambres au plus tard à 11h le lendemain.

La privatisation est possible à partir du nombre minimum de 80 convives.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 120 personnes en places assises.



Prix nets TTC, Service compris

LOCATION DE SALLE

Location – 16h à 12h

Salle nue	1 500 €
Salle avec tables et jusqu'à 120 chaises	2 000 €

Personnel après 23h

1 responsable	40 €/heure
---------------	------------

*À partir de 23h et jusqu'au départ
du dernier client.*

Divers

Nappage	sur devis
Verrerie	sur devis
Vaisselle	sur devis
Boissons	sur devis
Traiteur	sur devis

Privatisation du Grand Relais

De 16h à 11h
3 500 €

Inclus :

Les 6 Chambres (12 personnes adultes et enfants), la totalité des salles du Relais et le nettoyage.

Les petits déjeuners continentaux servis en buffet pour 12 personnes.

Prise de possession des lieux à partir de 16h.

Libération des chambres au plus tard à 11h le lendemain.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 120 personnes en places assises.



PRESTATAIRES

Musique

ALPHA MUSIC – DJ, éclairage

M. Nicolas Philiponet

alphamusiclaon@gmail.com

03 23 22 05 57 – 06 72 41 98 98

BLACK LIGHT – Groupe de Musique

M. Aymeric Silver

silverta@me.com

06 81 80 19 65

JAZZ CONNEXION – Groupe de Jazz

M. Stéphane Guilbert

06 50 55 20 35

R'Live

M. Richard Goujon

03 26 21 21 12

Fleurs

Centaurea

Reims

03 26 88 98 25

Photographie

Mme Lucie Nicolas

www.lucienicolas.com

06 25 81 54 34

Coiffure

La Coiffeuse de L'Epine

29 avenue du Luxembourg

51460 L'Epine

03 26 67 63 10

Lumière

Tekliss

03 26 66 99 45

Maquillage

TranSPArence



Armes de Champagne

Prix nets TTC, Service compris



CONTACT ET INFORMATIONS

À 10 min de Châlons en Champagne
À 30 min de Reims
À 1h Troyes et à 1h30 de Paris
1h15 du Domaine de Barive

Coordonnées GPS
Latitude : 48.97723
Longitude : 4.468874



Armes de Champagne

31 avenue du Luxembourg
51460 L'Épine – France

+33(0) 3.26.67.13.03

contact@armesdechampagne.com

www.armesdechampagne.com

www.lesmaisonsprivees.com



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE : Dans le cadre de ses activités d'hôtelier, restaurateur et organisateur de réceptions et d'évènements, La Société Les Epicuriens 2 gérant Aux Armes de Champagne souhaite proposer, le cas échéant avec ses partenaires, à toute personne physique et/ou morale souhaitant organiser un événement (ci-après " le Client "), des services de restauration, de location de salle et/ou d'hébergement.

Le Client s'étant déclaré intéressé par l'offre de services de la Société Les Epicuriens 2, les présentes conditions générales sont destinées à définir les droits et obligations du Client et de la Société Les Epicuriens 2 dans le cadre des présentes.

ARTICLE 1 – Conditions d'application : Les présentes Conditions Générales s'appliquent à toutes les prestations effectuées par la Société Les Epicuriens 2. Ces conditions Générales sont adressées au Client en même temps que le devis récapitulatif et le cas échéant les Annexes pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes Conditions, à l'exclusion de tout autre document. En cas de contradiction entre les Conditions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales, les dispositions du devis récapitulatif sont seules applicables.

ARTICLE 2 – Objet :

Les présentes Conditions Générales, le Devis descriptif et le cas échéant les Annexes ci-après désignés ensemble "le contrat", ont pour objet de définir les termes et conditions dans lesquelles le Client réserve auprès de la Société Les Epicuriens 2 et/ou de ses partenaires les différents services et prestations.

ARTICLE 3 – Devis :

Toutes interventions de la Société Les Epicuriens 2 fait obligatoirement l'objet d'un devis estimatif détaillé et personnalisé remis ou envoyé (fax, e-mail, et/ou lettre simple) au Client. Ce devis comporte la désignation et le type de prestations déterminés à partir de la demande exprimée par le Client ainsi que les modalités et coûts y afférant.

ARTICLE 4 – Réservation de la (des) prestation(s) :

La réservation de la (des) prestation(s) se fait exclusivement par le Client auprès de la Société Les Epicuriens 2 par la remise du devis dûment accepté et signé. En contrepartie la Société Les Epicuriens 2 lui remet le contrat dont un avenant pourra être établi le jour de la manifestation en ce qui concerne les prestations hors devis et/ou toute modification des prestations prévues telles qu'elles résultent de l'accord entre les parties. Le règlement de ces prestations hors devis et/ou modifications des prestations initiales devra intervenir sous 7 jours à compter de leur date d'exécution.

ARTICLE 5 – Prix :

Les prix tels que figurant au contrat sont indiqués en Euros et sont payables exclusivement dans cette monnaie quelle que soit la nationalité du Client. Ils correspondent aux tarifs des différentes prestations décrites et ne sont valables que pour celles-ci à la date indiquée. Les prix sont majorés des taxes au taux en vigueur à la date de facturation.

ARTICLE 6 – Arrhes :

Pour être prise en compte, toute réservation de la (des) prestation(s) doit être accompagnée d'un versement d'arrhes devant intervenir au plus tard 6 (six) mois avant la date d'exécution de la (des) prestation(s) choisie(s) et telle que figurant au devis; ce premier versement s'élève à 30 % (trente pour cent) du prix total de la (des) prestation(s) lequel est exprimé toutes taxes comprises. La réservation est acquise après réception et encaissement effectif des Arrhes. Comme suite à l'encaissement des Arrhes le Client reçoit un accusé valant confirmation de la validation de la réservation de la (des) prestation(s). A défaut de paiement effectif des Arrhes ou en cas de désistement du Client faisant suite au paiement des Arrhes, la réservation est annulée. Dans ce dernier cas le Client ne peut prétendre au remboursement des sommes d'ores et déjà versées et conservées par la Société Les Epicuriens 2 à titre d'indemnité de résiliation contractuelle irréductible.

ARTICLE 7 – Disponibilité de la (des) prestation(s) à réception de l'acompte :

Pour le cas où la (les) prestation(s) choisie(s) initialement par le Client n'est (ne sont) plus disponible(s) pour la date souhaitée, la Société Les Epicuriens 2 fait ses meilleurs efforts afin de proposer au Client une ou plusieurs offre(s) équivalente(s) et/ou similaire(s) à sa demande initiale. Cette nouvelle proposition de la Société Les Epicuriens 2 n'engage en aucun cas le Client qui est libre de l'accepter ou non. En cas d'acceptation de la nouvelle proposition par le Client la relation entre la Société Les Epicuriens 2 et le Client se poursuit dans les conditions stipulées aux présentes. En cas de refus de la nouvelle proposition, le premier acompte est remboursé au Client par la Société Les Epicuriens dans les 30 (trente) jours, à compter de la réception par la Société Les Epicuriens du refus de la nouvelle proposition exprimé par le Client.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 8 – Paiement du solde :

Le paiement du solde du prix total de la (des) prestation(s) par le Client doit intervenir à fin de la (des) prestation(s) choisie(s). Le montant de ce solde et la date de son règlement sont définis au devis.

Tout supplément lié à la modification de la (des) prestation(s) choisie(s) au cours de son (leur) exécution est exigible sur présentation de facture.

ARTICLE 9 – Frais de dossier :

Aucun frais de dossier ne sera appliqué.

ARTICLE 10 – Assurance annulation :

La Société Les Epicuriens 2 conseille vivement au Client de se rapprocher de son courtier/agent et/ou assureur afin de souscrire une assurance annulation de la (des) prestation(s) telle(s) que figurant au devis.

ARTICLE 11 – Responsabilité :

Le fait que la Société Les Epicuriens 2 ne se prévale à un moment donné de l'une des stipulations du contrat ne peut être interprété comme valant renonciation. En aucun cas la Société Les Epicuriens 2 ne peut être tenue pour responsable des préjudices directs ou indirects liés à l'exécution de la (des) prestation(s) fournie(s) par un prestataire extérieur, lequel est seul responsable vis à vis du Client.

La Société Les Epicuriens 2 n'est pas responsable notamment en cas :

- de toutes dégradations causées par le Client et/ou tout convive au matériel, équipements et locaux mis à disposition le jour de la prestation. Les réparations et remboursements qui apparaîtraient nécessaires suite aux dégradations précitées seront à la charge exclusive du Client – il en est de même pour toute vaisselle cassée, qui sera facturée au tarif au vigueur,
- d'accidents corporels ou matériels subis, par le Client et/ou tout convive, durant la (ou les) prestation(s),
- des vols de perte de fonds et de valeurs appartenant au Client et/ou à tout convive survenus durant l'exécution de la (des) prestation(s),
- de tous dommages, directs ou indirects, que le Client et/ou tout convive pourrai(en)t causer à l'encontre du prestataire concerné ou de ses préposés,
- d'indisponibilité du prestataire concerné à la date d'exécution de la (des) prestation(s) notamment en cas d'accident, d'hospitalisation ou de maladie dudit prestataire. Le Client déclare et garantit avoir la pleine capacité juridique lui permettant de s'engager au titre du contrat et qu'il est titulaire d'une assurance responsabilité civile en cours de validité. A cet effet le Client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs et/ou tout convive le cas échéant, à tous recours à l'encontre de la Société Les Epicuriens 2 en cas de survenance de l'un quelconque des événements précités.

La Société Les Epicuriens 2 conseille vivement au Client de se rapprocher de son courtier/agent et/ou assureur afin d'étudier avec lui la validité de son assurance responsabilité civile et la souscription éventuelle d'une assurance complémentaire concernant l'évènement.

ARTICLE 12 – Confidentialité – Droit d'accès et de rectification :

Toutes les informations transmises par le Client à la Société Les Epicuriens 2 seront tenues confidentielles. La Société Les Epicuriens 2 rappelle que les informations recueillies dans le cadre du contrat ont pour finalité de mieux connaître le Client et sont notamment nécessaires pour le traitement et l'acheminement de la (des) prestation(s) et l'établissement de la facture y afférente. Les données divulguées par le Client sont conservées par la Société Les Epicuriens 2 et/ou ses partenaires commerciaux le temps nécessaire à la gestion et au traitement du dossier et seront archivées pour une durée raisonnable. Conformément à la Loi 78-17 du 6 Janvier 1978 "Informatique et Libertés", le traitement des informations nominatives relatives au Client fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Le Client dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concerne, qu'il peut exercer auprès de :

Société Les Epicuriens 2 sis Aux Armes de Champagne – 31 avenue du Luxembourg – 51460 L'Epine

Téléphone 03.26.67.13.03

Email : contact@armesdechampagne.com

ARTICLE 13 – Litige :

Toute contestation et/ou réclamation sur la (les) prestation(s) fournie(s) ne sera (ont) plus prise(s) en compte passé un délai de 8 (huit) jours à compter de la date de leur exécution. Tout litige relatif à la validité et/ou l'interprétation et/ou l'exécution du contrat sera soumis aux tribunaux compétents.

ARTICLE 14 – Loi applicable :

Le contrat est régi, interprété et exécuté conformément au droit français.

NICOLAS FROMENT & PASCAL LEROMAIN
PROPRIÉTAIRES

